



# اسٹیم کباب

## اجزاء۔

گائے کا گوشت ایک کلو

پیاز ایک پاؤ

بری مرچ چار سے پانچ عدد

برا دھنیا آدھی گٹھی

سرخ مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ

گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ

نمک حسب ذائقہ

سرکہ چار کھانے کے چمچ

لیموں دو عدد

تیل حسب ضرورت

## ترکیب۔

گوشت کا قیمہ بنا لیں

اور آٹل کے علاوہ باقی تمام اشیاء کو چوب کر کے قیمہ میں  
مکس کر لیں ۔

اچھی طرح مکس کر کے تیار شدہ قیمہ کو کچھ دیر کے لئے  
رکھ دیں ۔

اس کے بعد قیمہ کے کباب بنا لیں

کباب بنانے کے لئے دونوں ہاتھوں میں قیمہ لے کر لمبے لمبے  
کباب بنا لیں

ان کباب کو بہت بڑے برتن ( پتیلا ) میں چار کھانے کے

چمچ تیل ڈال کر ہلکی آنچ پر تقریباً ایک سے دو

گھنٹے پکنے دیں

برتن کا منہ اچھی طرح بند کر دیں

اگر کباب کو ہلانا مقصود ہو تو صرف برتن کو دونوں ہاتھ سے  
پکڑ کر ہلا لیں

جب تمام پانی جو کباب سے بنے گا خشک ہو جائے

اور کباب براؤن شکل اختیار کر لیں

تو مزیدار اسٹیم کباب تیار ہیں

انکو بری چٹنی لیموں اور پیاز کے لچھوں کے ساتھ سرو کری

03466293728

03009382322

